















Menus

Du 23 AU 27 février 2026



Pique Nique

LUNDI 23 février	MARDI 24 février	MERCREDI 25 février	JEUDI 26 février	VENDREDI 27 février
Maquereaux sauce moutarde (4)(10)	 Avocat (10)(12)	 Velouté au potiron (7) 	Pâté de volaille (1)(7) Saucisson	 Salade tomates cerises (10)(12)
 Osso bucco de dinde aux champignons (1)(7)	 Daube (1)(12) 	 Roti de porc 	Salade de pâte (1)(3)(6)(10) Tomates cerises	 Escalope de poulet sauce citron (1)(7)
 Poêlée de légumes (1)(2)(3)(4)(6)(7)(8)(9)(10)(11)	 Pâtes + rapé (1)(7)	 Petis pois aux oignons	Chips	 Pommes bougère (1)(3)(6)(7)(9)(10)(12)
Fruit	Yaourt (7)	Fromage (7) Fruit	Biscuits (1)(3)(6)(7)(8)	Éclair au chocolat (1)(3)(6)(7)

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison : 

Produit local : 

Produit BIO : 

Produit à indication géographique protégée :



Label Rouge : 

Appellation contrôlée et protégée :



Produit à haute valeur environnementale :



Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	

Julie CEP
Déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse















Menus

Du 02 au 06 mars 2026



Menu végétarien

Pique Nique

LUNDI 02 mars	MARDI 03 mars	MERCREDI 04 mars	JEUDI 05 mars	VENDREDI 06 mars
 Velouté de lentilles (7)	 Salade verte avocat (10)(12) 	 Carotte râpée (10)(12) 	Pâté de volaille (1)(7) Saucisson	 Concombre (10)(12)
 Cuisse poulet 	 Sauté de bœuf (7)	 Endives (10)(12)	Saladière de taboulé (1)	Poisson pané (1)(3)(4)(6)(7)(9)(14)
 Pâtes (1)(7)	 Pomme de terre vapeur	Raviolis aux 4 fromages (1)(3)(6)(7)	Chips	 Haricots verts 
Fromage (7) Fruit	Fromage blanc (7)	Fruit	Crème à boire (7) Biscuits (1)(3)(6)(7) Fruit	Liégeois (6)(7)

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison : 

Produit local : 

Produit BIO : 

Produit à indication géographique protégée :



Label Rouge : 

Appellation contrôlée et protégée :



Produit à haute valeur environnementale :



Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	

Julie CEP
Déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse